Bratäpfel mit Baiserhaube

Dessert » Bratäpfel

Zutaten (12 Stück)

» 3 Ei(er)
» 200g Marzipan-Rohmasse
» 2 EL Orangenlikör
» 6 Apfel/Äpfel
» 125g Johannisbeergelee
» 175g Zucker
» 1 TL Zitronensaft
» 2-3 EL Mandelblättchen
» Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Marzipan grob raspeln, mit Eigelb und Likör cremig rühren. Äpfel waschen, halbieren und entkernen.

2. Eine Fettpfanne fetten. Äpfel hineinsetzen. Je 1TL Gelee und Marzipan in die Äpfel füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min backen.

3. Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln und Zitronensaft zugeben. Auf die Äpfel verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei gleicher Temperatur 15-20min backen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Nährwerte: 240kcal/E4g/F8g/KH35g pro Stück

angelegt am: 30.04.2005 Rezept-Nr: 1877

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke